

Aiguillettes de Filet Mignon de Porc Sauce Hoisin au Paprika

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	4ççg
- SAUCE HOISIN (CHINOIS)	1 c à soupe
- SAUCE AU SOJA	1 c à soupe (sucrée)
- PAPRIKA	1 c à café
- HUILE D'OLIVE	½ c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	100 ml
- CIBOULETTE	
- POIVRE	

Recette:

- Taillez le filet mignon en aiguillettes (6-8) selon l'épaisseur souhaitée.
- Placez-les dans un plat creux avec la sauce hoisin, la sauce soja sucrée, un filet d'huile d'olive, le paprika et du poivre. Mélangez et réservez au frigo au moins 40 minutes.
- Dans une poêle chaude, faites sauter les aiguillettes égouttées. Retournez-les régulièrement.
- Mélangez alors la crème avec le reste de marinade.
- Lorsque le porc est saisi, versez le mélange crème-marinade dans la poêle sur les aiguillettes. Laissez épaissir 1 minute.
- Saupoudrez de ciboulette ciselée.
- Servez sans attendre les aiguillettes nappées de sauce.

